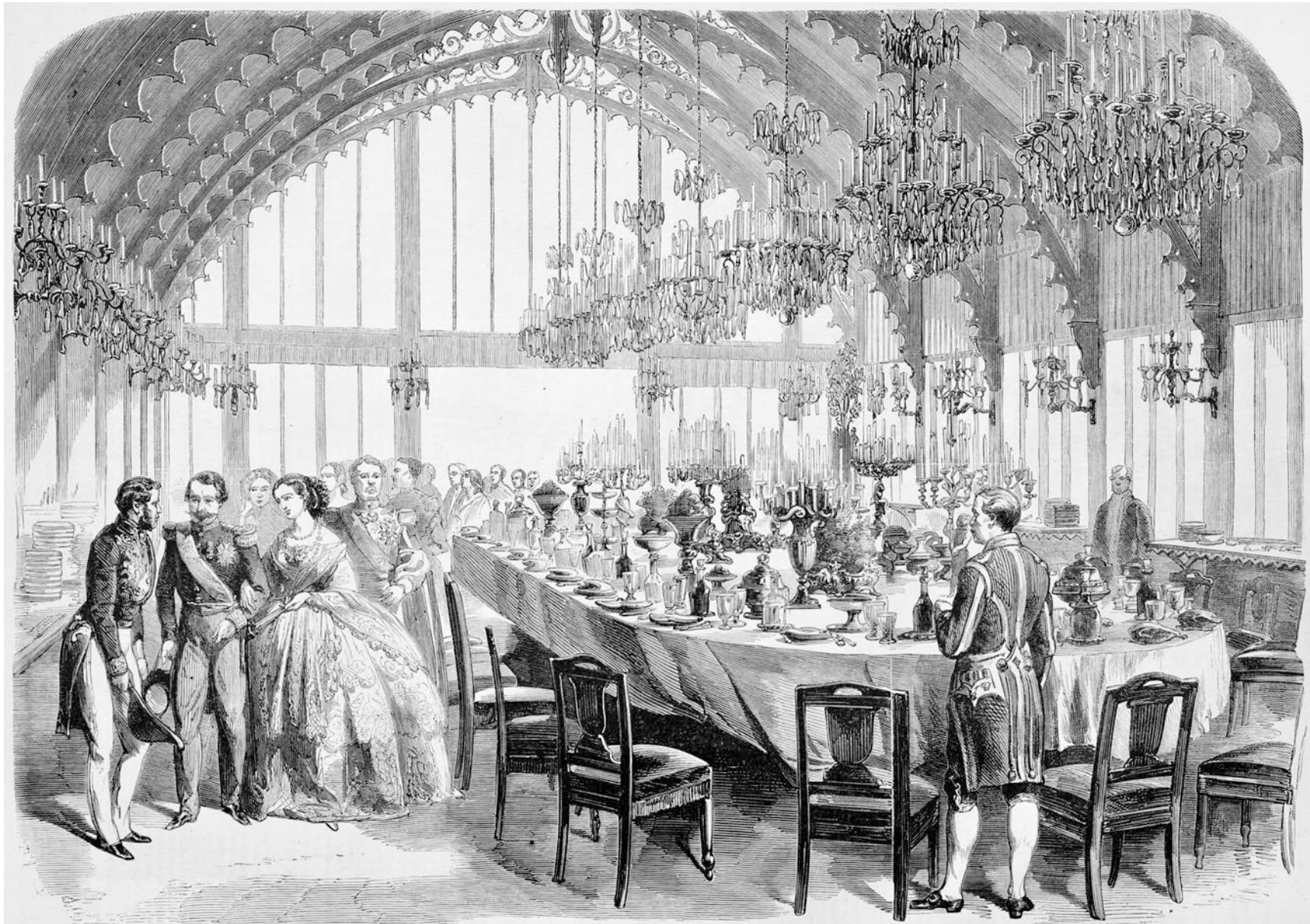




Menús
Navidad 2018
AZCA



FOOD, DRINK & HAPPINESS



Menú 1 Todo al centro para compartir:

Crema suave de marisco con cebolla crujiente (individual)

Croquetas caseras de jamón

Ensalada de tomate pelado con taco de bonito escabechado sobre rúcula

Patatas grill con huevos rotos, cebolla caramelizada y foie fresco a la plancha

Tartare de salmón fresco marinado en kimchee con tostas

Lomo de vaca madurado a la parrilla de carbón fileteado

Postres: Tarta de zanahoria y nueces con crema de queso y mousse de higos dulces con frutos secos
Infusiones o café

Bebidas: agua, agua con gas, cerveza y refrescos.

Vino blanco D.O. Rueda Flor Innata Rueda (verdejo)

Vino tinto D.O. Rioja Ares crianza

25€ (con dos reposiciones de bebidas) 30€ (Barra libre de bebidas hasta el postres)

Mínimo, 12 personas Precios por persona- IVA incluido

FOOD, DRINK & HAPPINESS



Menú 2

Al centro para compartir

Crema suave de boletus y castañas (individual)

Ensalada de espinacas tiernas contomate confitado, lascas de parmesano y paletilla ibérica

Revuelto de morcilla, piñones y espárragos trigueros con salsa de piquillo

Segundo a elegir

Picaña de ternera a la parrilla de carbón con patatas fritas

Lomo de bacalao asado con piperada de pimientos y salsa de ajo tostado

Postres al centro para compartir

Flan de queso casero con frutos rojos y galleta maría y browmie de chocolate con helado

Infusiones o café.

Bebidas: agua, agua con gas, cerveza y refrescos.

Vino blanco D.O. Rueda Flor Innata Rueda (verdejo)

Vino tinto D.O. Rioja Ares crianza

30€ (con dos reposiciones de bebidas) 35€ (Barra libre de bebidas hasta el postres)

Mínimo, 12 personas Precios por persona- IVA incluido

FOOD, DRINK & HAPPINESS

Menú 3

Al centro para compartir

Crema suave de marisco con cebolla crujiente

Pimientos rojos asados y caramelizados con burrata fresca

Patatas grill con huevos rotos y gambas al ajillo

Pulpo a la brasa con cremoso de patatas y aceite de pimentón

Segundo a elegir

Lomo de vaca madurado a la parrilla de carbón con patatas fritas

Presa de cerdo ibérico con patatitas asadas y salsa de torta del Casar

Salmón fresco al horno con ajoblanco de coco y lombarda caramelizada

Postres al centro para compartir

Flan de queso casero con frutos rojos y galleta maría y tarta de zanahoria y nueces con crema de queso y brownie de chocolate y nueces con helado

Infusiones o café.

Bebidas: agua, agua con gas, cerveza y refrescos.

Vino blanco D.O. Rueda Flor Innata Rueda (verdejo)

Vino tinto D.O. Rioja Ares crianza

35€ (con dos reposiciones de bebidas) 40€ (Barra libre de bebidas hasta el postres)

Mínimo, 12 personas Precios por persona- IVA incluido



FOOD, DRINK & HAPPINESS

Menú 4 Coctel



Croquetas caseras de jamón ibérico

Quesadillas de ternera a la brasa con nata agria

Crema suave de marisco con cebolla crujiente

Crujiente de chistorra con confitura de tomate

Saquitos de pasta rellenos de pera confitada con crema de parmesano y trufa blanca

Brochetas de pollo a la brasa marinado en curry y yogur

Totopos de maíz gratinados con ternera y queso cheddar

Mini hamburguesa de ternera a la brasa con salsa Broker

Brownie de chocolate con crema de queso

Barra libre de bebidas: agua, cerveza y refrescos

Vino Blanco D.O. Rueda Flor Innata (verdejo)

Vino tinto D.O. Rioja crianza

Duración del evento: 1 hora y 45 minutos

30€ Precios por persona- IVA incluido

Mínimo, 20 personas

FOOD, DRINK & HAPPINESS



Menú 5 Coctel

Croquetas caseras de jamón ibérico

Crema suave de marisco con cebolla crujiente

Vieiras marinadas en kimchee con lima

Quesadillas de ternera al carbón con nata agria

Sashimi de salmón con salsa de yakiniku y picadillo de tomate

Totopos de maíz gratinados con ternera y queso cheddar

Patatitas asadas con pulpo y emulsión de pimentón

Crujiente de chistorra con confitura de tomate y anís

Saquitos de pasta rellenos de pera confitada con crema de trufa blanca

Arroz cremoso con carabineros y foie

Brochetas de pollo a la brasa marinado en ogur y curry

Mini hamburguesa de ternera a la brasa con salsa Broker

Mousse de confitura de higos con frutos secos

Brownie de chocolate con crema de queso suave

Barra libre de bebidas: agua, cerveza y refrescos

Vino Blanco D.O. Rueda Flor Innata (verdejo)

Vino tinto D.O. Rioja crianza

40€ Precios por persona- IVA incluido. Mínimo 20 personas. Duración del evento: 1 hora y 45 minutos.

FOOD, DRINK & HAPPINESS

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN



La reserva de un grupo se formalizará mediante el pago del 40% del presupuesto.

El 60% restante se abonará al finalizar el evento, a no ser que las partes acuerden otro tipo de pago.
Los menús podrían sufrir cambios derivados de la oferta de mercado

Si hubiera reducción de número de comensales se comunicará al menos con 3 días de antelación. De lo contrario se facturará el número de personas contratadas.

Las bebidas incluidas en el presupuesto no tendrán coste durante el servicio. Una vez finalizado el mismo se abonarán al precio de tarifa del local.

Es posible reservar en exclusiva el espacio CLUB (barra más terraza con vistas a Azca) con un número mínimo de 40 personas. A menos que se haya contratado expresamente, no existe compromiso de exclusividad de espacio.

FOOD, DRINK & HAPPINESS

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN



FOOD, DRINK & HAPPINESS



Copas y buena música para grupos a partir de 20 personas 6,50€/copa
No incluidas copas premium ni coctelería

AZCA

General Perón, 40 Moda Shopping

T 915 971 920

Eventos: 618 148 600

azca@broker-madrid.com

Horario:

7:00 a 1:00 Lunes a viernes

12:00 a 1:00 Sábados y Domingos

Parking Moda Shopping, 3 horas gratis fines de semana.

Reservas www.broker-madrid.com

LAS TABLAS

San Juan de Ortega, 74

T 912 330 485

lastablas@broker-madrid.com

Horario: 12:30 a 1:00 todos los días de la semana



Broker_madrid

GRACIAS POR COTAR CON NOSOTROS

